

Menù Degustazione

Amuse bouche

Ceviche di salmone, lime e miele di corbezzolo

Salmon ceviche, lime and strawberry honey

Uovo pochè, fonduta e nocciole

Poached egg with cheese fondue and hazelnuts

Ravioloni di Castelmagno su crema di zucca e polvere di olive

Ravioli filled with Castelmagno cheese

with pumpkin cream and olives

Brasato di vitello al Barolo, carote baby e patata morbida

Roast veal with Barolo sauce, baby carrots and soft potatoes

Pere al nebbiolo e sorbetto al vin brulè

Pear cooked in nebbiolo wine with vin brulè sorbet

Piccola pasticceria di fine pasto

€ 60,00

Abbinamento vini a persona € 35,00

Wine pairing per person € 35,00

La scelta del menù si intende per l'intero tavolo

Menù selection in for the whole table

Antipasti

Ceviche di salmone, lime e miele di corbezzolo

Salmon ceviche, lime and strawberry honey

€ 20,00

Uovo in pasta, carciofi e tartufo bianco

Big raviolo stuffed with yolk, artichokes and white truffle

€ 20,00

Carpaccio di fassona in inverno

Veal carpaccio with fresh vegetables

€ 16,00

Tributo alla Langa:

battuta di fassona, vitello tonnato, insalata russa,

sformatino di verdure con crema tre latti,

acciughe del Cantabrico al verde

Tribute to the Langa:

knife chopped raw meat, veal with tuna fish sauce, russian salad, vegetables flan with cheese cream, anchois verts de Cantabrie

€ 18,00

Chioccioline di Bove, toma di Langa, cavolo nero scottato e broccoli

Paolo Bove's snails with toma cheese,

grilled black cabbage and broccoli

€ 18,00

Primi piatti

Zuppetta di pesce

Fish and shellfish soup

€ 22,00

Spaghettone “Mancini”, cernia e pistacchio

Spaghettone pasta with grouper fish and pistachio

€ 20,00

Risotto ai porri di Cervere, quaglia dorata ed il suo ristretto

Risotto with leeks, quail and its reduction

€ 18,00

Ravioloni di Castelmagno su crema di zucca e polvere di olive

Ravioli filled with Castelmagno cheese

with pumpkin cream and olives

€ 16,00

Tajarin ai 40 tuorli al ragù di salsiccia di Bra

Tajarin 40 yolks with Bra sausage ragù

€ 16,00

Secondi piatti

*Salmone “Upstream” scottato, zucca al curry
e glassa di soia e sesamo*

*Grilled “Upstream” salmon with pumpkin curry,
sesame and soy glaze*

€ 25,00

Il bollito e le sue salse

Selection of boilet meat with sauce

€ 20,00

Anatra, indivia scottata, mela renetta e riduzione al porto

Seared duck breast, rennet apple and porto wine sauce

€ 23,00

Lombo d’agnello, sedano rapa e liquirizia

Loin of lamb, celeriac and licorice

€ 22,00

Brasato di vitello al Barolo, carote baby e patata morbida

Roast veal with Barolo sauce, baby carrots and soft potatoes

€ 22,00

Desserts e formaggi

Piccola selezione di formaggi da 5 pezzi

Small selection of cheeses 5 pieces

€ 10,00

Grande selezione di formaggi da 10 pezzi

Big selection of cheeses 10 pieces

€ 20,00

Tortino al cuore caldo e gelato al cocco

Dark chocolate pie with a soft heart,

coconut ice cream

€ 9,00

Bunet della tradizione

Traditional chocolate pudding with amaretti

€ 9,00

Soffice di ricotta, sabbia di mandorle, scorza di arancia

Creamy ricotta, almonds and orange peel

€ 9,00

Delizia alla nocciola, lampone e crumble al cacao

Hazelnut and raspberry mousse with chocolate crumble

€ 9,00

Pere al nebbiolo e sorbetto al vin brulè

Pear cooked in nebbiolo wine with vin brulè sorbet

€ 9,00

I nostri gelati

Homemade ice cream

€ 6,00

Suggerimenti al calice

Moscato d'Asti '21 Luigi Vico € 5,00

Passito di Moscato La Bella Estate '19 Vite Colte € 5,00

Barsac '16 Chateau Simon € 5,00